ZESZYT 9 • LIPIEC – SIERPIEŃ 1935

Elektryczność w domu

CZASOPISMO DLA WSZYSTKICH



BEZ OGNIA, CZYSTO I SZYBKO

„Jeść należy, aby żyć, a nie żyć, aby jeść” głosi stare łacińskie przysłowie. Nikt nie zaprzeczy jednak, że dobre jedzenie, smacznie przyrządzone i w porę podane jest rzeczą przyjemną i bardzo cenioną.

Przyjemnie jest dobrze zjeść, mniej przyjemnie jednak gotować.

Do gotowania służy u nas, jak dotąd prawie wszędzie, kuchnia węglowa.

Uciążliwe trudy i zabiegi z rozpalaniem i podtrzymywaniem ognia, których ta kuchnia wymaga, stoją jeszcze w jako tako racjonalnym stosunku do oddanych usług, jeżeli chodzi o przyrządzenie głównego — obiadowego posiłku. Gotowanie trwać musi parę godzin, rozmaitość dań sprawia, że kilka garnków równocześnie stoi na ogniu, słowem, ciepło spalonego węgla jest dość dobrze wyzyskane.

Gdy jednak chodzi o przygotowanie śniadania, podwieczorku lub lekkiej kolacji, konieczność rozpalania ognia za każdym razem staje się naprawdę przykra, a nakład zużywanego wysiłku i rozchód węgla stoją w takim stosunku do końcowego efektu, że przypominają się żarty o polowaniu z armatą na muchy.

Otóż w Polsce jadamy gruntownie tylko raz dziennie — na obiad. Śniadania, kolacje i ewent. podwieczorki bywają zazwyczaj lekkie, proste: prócz napoju, najwyżej jedno gorące danie. W bogatych domach, gdzie jest dużo służby i gdzie nie trzeba się zbytnio liczyć z rozchodem opału, ogień pod kuchnią pali się od wczesnego ranka do późnego wieczora. Naturalnie tylko drobna część spalonego pod kuchnią węgla idzie na gotowanie potraw, reszta zaś wywiązanego ciepła rozgrzewa pomieszczenia kuchenne, lub uchodzi kominem w powietrze.



Nie spóźnię się dzięki kuchence elektrycznej...

Takie ogrzewanie pomieszczenia kuchennego jest może pożądane w zimie, gdy dokucza mróz. Latem jednak, gdy na dworze upał, konieczność przebywania w rozgrzanej do niemożliwości kuchni nie należy do przyjemności. Ci, lub te, których obowiązkiem jest przygotowywanie pożywienia, przeżywają w lecie gorzkie chwile.

Jakże pragnęliby wówczas, aby wynalazczość ludzka wskazała im jakiś taki sposób wywiązania się z obowiązków, który nie wymagałby od nich pieczenia się żywcem w nieznośnej temperaturze kuchni. A jeżeli całkowite usunięcie konieczności rozpalania kuchni nie jest chwilowo możliwe, lub zbyt kosztowne, to choć chcieliby ograniczyć je tylko do jednego razu dziennie — na obiad.

Nowoczesna technika, która umie niweczyć przestrzeń, wynalazłszy kolej, samochód i samolot, telegraf, telefon i radjo, która znalazła tyle sposobów wyręczania człowieka i ulżenia mu w pracy, nie pozostała chyba obojętna na los niewolników kuchni. Elektryczność, która daje światło, roznosi głos, porusza wielkie maszyny, niezawodna zarówno gdy chodzi o najdelikatniejsze, jak i o najcięższe prace, ta przedziwna elektryczność zdoła chyba... ugotować obiad!

Istotnie, zdoła! Elektryczność nietylko umie wywiązać się z tego zadania ale, jak zawsze i wszędzie, zrobi to najlepiej, najdokładniej, najczyściej.

A ponieważ elektrotechnika nigdy nie naśladuje, zawsze chodząc własnemi drogami, więc i w dziedzinie kuchni postępuje również oryginalnie — gotuje **bez ognia.**

Elektryczne przyrządy do gotowania są tak zbudowane, że wywiązujące się w nich ciepło przechodzi niemal w całości do gotowanej potrawy lub płynu.

Ciepło nie uchodzi w otoczenie prawie wcale, powietrze w pokoju prawie wcale się nie ogrzewa; osoba, gotująca elektrycznie, nie jest narażona na żar, buchający od kuchni.

Podstawą śniadań, podwieczorków i kolacyj jest kawa, lub herbata. By je przyrządzić elektrycznie, najlepiej stosować przyrządy specjalne — imbryki do herbaty, a garnuszki do kawy. Przyrządy te pracują bardzo ekonomicznie i szybko, herbata lub kawa gotowa jest w kilka minut.

Do przygotowywania dań gotowanych lub smażonych służy kuchenka elektryczna. Kuchenki wyrabiane są w najrozmaitszych typach i wielkościach. Najmniejszą, najprostszą i najtańszą jest t. zw. płytka elektryczna bez przełącznika, której rysunek przedstawiamy obok. Na takiej najprostszej kuchence ugotować można całe śniadanie, kolację, a nawet prosty obiad.

Do gotowania elektrycznego nie potrzeba opału. **Odpada noszenie brudnego węgla z piwnicy — elektryczność przychodzi sama, nie trzeba jej dźwigać.** Elektryczność gotuje bez ognia. Bez ognia, a więc i bez dymu, zatem **garnki** się nie kopcą — **są zawsze lśniące i czyste,** odpada jedna z najcięższych prac kuchennych — szorowanie obrośniętych sadzą naczyń.

Wystarczy jeden ruch ręki, by włączyć prąd. Zamiast kłopotliwych zabiegów przy rozpalaniu i pilnowaniu płomienia — jeden ruch ręki i prąd przetwarza się w ciepło.



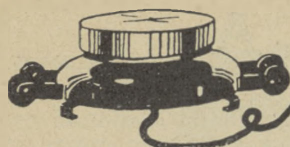
Odpada noszenie brudnego węgla...

Kuchenkę elektryczną, imbryk, lub garnuszek użyć można **w każdym pokoju i o każdej porze.**

W każdym pokoju, gdyż elektryczność grzeje bez ognia i czysto, nie każąc powietrza spalinami, nie grożąc pożarem, ani wybuchem. Sprzęty elektryczne są niewielkie, dają się łatwo ukryć, gdy niepotrzebne. Czyste i estetyczne, nie rażą w najładniejszem wnętrzu.

Dzień i noc pracuje elektrownia, dzień i noc czuwają technicy, by w waszem mieszkaniu nie zabrakło ani na chwilę usłużnej energji. Dlatego o każdej porze możecie zażądać usług od elektryczności.

O każdej porze kuchenka, czy imbryk elektryczny spełnią swe zadanie szybko i niezawodnie.



Sam gotuję na płytce elektrycznej

ŚNIADANIE.

Kawa ze śmietanką. — Pieczywo z masłem lub mlekiem. — 2 łyżki kawy zemleć na krótko przed przyrządzaniem. — 1 litr wody.

Po wstaniu: 1) **włączamy** płytkę, na której stoi przykryty rondelek z 1 litrem wody; 2) po 8 minutach zdejmujemy pokrywkę i bierzemy czerpakiem ½ l. wody do mycia, golenia; 3) po 2 min. **wyłączamy** płytkę, gdy woda zawrze, sypiemy kawę, wkładamy pierścień, stawiamy filiżankę do nagrzania nad parą, przykrywamy szczelnie i odstawiamy z płytki na drucianą podstawkę; 4) natychmiast na płytce stawiamy garnuszek ze śmietanką, przykrywamy czystą ściereczką; 5) pozostałe 10 min. do podania śniadania przeznaczamy na mycie się i ubranie; 6) do nagrzanej filiżanki cedzimy kawę, nabierając ją czerpakiem z rondelka. Podajemy ciepłą śmietankę z płytki.

Na przygotowanie tego śniadania zużyto 0,13 kilowatogodzin.

Uwaga. Zamiast parzenia kawy w rondelku można zaopatrzyć się w maszynkę do kawy lub też w specjalną puszkę do zaparzania kawy.

OBIAD I.

Rosół z kaszką. Sznycel wieprzowy naturalny. Ziemniaki przysmażane. Sałatka z kapusty. Kompot z moreli.

Ilość produktów: 1½ łyżki Nr. 1 kaszki krakowskiej najdrobniejszej, 1 kostka Maggi, 15 — 20 dk. kotleta schabowego lub z polędwicy wieprzowej, 30 dk. ziemniaków w łupinach, 2 łyżki N. 1 masła, 4 łyżki N. 1 śmietany kremowej do ubicia, 20 dk. kapusty świeżej lub kwaszonej, 5 dk. suszonych moreli, 2½ łyżki N. 1 cukru. Sok z cytryny, sól do smaku.

1) Morele wymyć i namoczyć w ¼ l. wody **poprzedniego dnia,** na ½ g. przed obiadem dodać cukier i wymieszać; 2) na ½ godziny przed podaniem obiadu wstawić miseczkę z kremową śmietanką do zimnej wody, poszatkowaną cienko kapustę nasolić (2 łyżki N. 1 soli); 3) **włączyć płytkę,** na której postawiony był rondeleknelsonka, z 1½ szklankami wody; po 6 minutach wyrzucić pokrajane w grube plasterki opłókane ziemniaki, dodać ½ łyżeczki N. 2 soli; 4) po 2 minutach unieść pokrywkę i wyjąć ziemniaki przy pomocy łyżki cedzidłowej; 5) na wrzącą wodę wrzucić kostkę maggi i sypać wąskim strumieniem drobną kaszkę, wymieszać, przykryć i po 3 minutach odstawić rondelek na drucianą podstawkę, nie zdejmując pokrywki; 6) natychmiast postawić patelnię na płytkę; 7) po 3 minutach wrzucić obmyty i obsuszony ściereczką sznycel, w ciągu 1 minuty przypiec na obie strony obracając widelcem; 8) **wyłączyć płytkę;** 9) dodać masło na patelnię, wrzucić ziemniaki, przykryć patelnię płaskim talerzem na 10 — 15 min., aby się wygrzał i aby sznycel i ziemniaki szybciej podsmażyły się w maśle; 10) tymczasem wypłókać na sitku kapustę z soli pod bieżącą wodą, odcisnąć, wymieszać z ubitą śmietaną i sokiem cytryny do smaku; 11) podając osolić sznycel na obie strony miałką solą. Na przygotowanie tego obiadu zużyto 0,23 kilowatogodzin.

Uwaga. Woda, w której były sparzone ziemniaki, podnosi smak zupy, do smażenia jednak niekoniecznie trzeba ziemniaki parzyć (patrz obiad Nr. II). O ile przyrządzamy kapustę kwaszoną na sałatkę, można dodać oliwy, cukru i cebuli do smaku a śmietankę ubić trzepaczką od piany, osłodzić i podać do moreli, sok z moreli zlać osobno do szklaneczki.

OBIAD II.

Befsztyk przypiekany z cebulą i świeżem masłem. Sałata zielona ze śmietaną i jajami. Ziemniaki smażone.

Ilość produktów: 15 — 20 dk. polędwicy wołowej, 5 — 10 dk. cebuli, główka sałaty, 2 dk. masła, 10 dk. smalcu, 20 dk. ziemniaków, 2 łyżki N. 1 śmietany kwaśnej, 1 jajo na twardo ugotowane przy śniadaniu, zielony koperek.

1) Na ½ g. przed obiadem wymyć pod bieżącą wodą liście sałaty, odsączyć z wody, włożyć na czystą ściereczkę. Pokrajać jajko w równe talarki (jest do tego specjalny przyrząd), posiekać zielony koperek; 2) **włączyć płytkę,** na której postawiliśmy patelnię przykrytą talerzem dla wygrzania go; 3) włożyć szmalec; 4) tymczasem w ciągu 16 minut pokrajać ziemniaki w równe kawałki jak cząstki pomarańczy, obsuszyć starannie w ściereczce, zawinąć w suchą ściereczkę; 5) uformować befsztyk, zlekka zbijając wpoprzek włókien mięsnych; 6) wrzucić ziemniaki w rozgrzany tłuszcz i po 2 minutach wyjmować na ogrzany talerz suchą łyżką cedzidłową; 7) **wyłączyć płytkę;** 8) gdy tłuszcz zacznie dymić, t. j. po 2 min. znowu wrzucić ziemniaki i po 3 minutach wyjmować zlekka bronzowe na talerz, zlekka osolić i przykryć drugim talerzem; 9) zlać tłuszcz z patelni do miseczki; 10) **włączyć płytkę** i przez 3 min. wygrzać patelnię; 11) **wyłączyć płytkę,** wrzucić befsztyk, przypiec na obie strony, dodawszy pokrajanej cienko cebuli; 12) włożyć na patelnię ziemniaki usmażone; 13) osolić befsztyk na obie strony; 14) położyć befsztyk z cebulą na talerz z kawałkiem świeżego masła, obłożyć ziemniakami. Na przygotowanie tego obiadu zużyto 0,28 kilowatogodzin.

Uwaga: Tłuszcz pozostały od smażenia przecedzić póki ciepły przez sitko i używać w dalszym ciągu.

OBIAD III.

Zupa ziemniaczana z chlebem. Cielęcina gotowana. Marchewka duszona. Sałata z włoszczyzny. Kompot z surowych owoców.

Ilość produktów: 20 dk. ziemniaków, 7 dk. włoszczyzny (kawałek selera, pora, marchwi, pietruszki, cebuli, kapusty włoskiej), 20 dk. cielęcej sznyclówki bez kości, 15 dk. marchwi, 1 mały ogórek kwaszony, 1 łyżka Nr. 1 oliwy, 2½ łyżki N. 1 masła, 2 łyżki Nr. 1 mąki, 15 dk. surowych owoców (truskawki, maliny lub pomarańcze zależnie od sezonu), zielona pietruszka, 2 dk. cukru w pudrze. Sok z cytryny i sól do smaku, ½ — ¼ cebuli surowej posiekanej na 45 minut przed obiadem. 1) Obmyć owoce, ewentualnie obrać pomarańczę i pokrajać ją w cienkie plasterki; 2) posypać cukrem pudrowym; 3) obmyć cielęcinę i włożyć do miski, zalawszy ½ l. wody; 4) obmytą i oskrobaną marchew pokrajać w drobną kostkę lub cienkie paski; 5) włożyć 1½ łyżki N. 1 masła do nelsonki, wsypać pokrajaną marchew, postawić na płytce pod pokrywką i **włączyć prąd;** 6) po 10 minutach, w ciągu których oskrobać włoszczyznę, oprószyć marchew mąką, (1 łyżka Nr. 1), wymieszać, przykryć na 2 min., w ciągu których przygotować talerzyk lub miseczkę i pierścień etażowy; 7) wyjąć łyżką marchew na talerzyk, nie poruszając nelsonki, zaraz włożyć do niej cielęcinę wraz z wodą, w której się moczyła; 8) przy pomocy pierścienia etażowego wstawić miseczkę z marchwią na nelsonkę i przykryć; 9) po 20 minutach unieść miseczkę i włożyć pokrajaną włoszczyznę i dodać ½ łyżeczki N. 2 soli, 10) tymczasem obrać ziemniaki, pokrajać w cienkie talarki lub drobną kostkę, zalać 3 — 4 łyżkami gorącego smaku na talerzu głębokim. Na misce lub głębokim talerzu rozetrzeć widelcem masło z mąką (1 łyżka masła, 1 łyżka mąki) rozrobić gorącym smakiem zaczerpniętym z nelsonki; 11) w 10 minut od włożenia włoszczyzny wyjąć ją łyżką cedzidłową na sito lub płytki talerz, cielęcinę wyjąć i położyć na miseczkę obok marchwi i przykryć; 12) wrzucić ziemniaki do smaku, postawić z powrotem na nelsonkę miseczkę z marchwią i cielęciną; 13) pokrajać przestudzoną włoszczyznę (powinna być twardawa, a nie rozgotowana) w równą drobną kostkę, dodać posiekanej cebuli, obrany i pokrojony ogórek, doprawić oliwą, solą, sokiem z cytryny do smaku. Przybrać posiekaną zieloną pietruszką; 14) w 6 minut od włożenia ziemniaków **wyłączyć płytkę,** zaprawić zupę (roztartą na głębokim talerzu) masłem z mąką, przykryć szczelnie; 15) nakryć do stołu. Gdy ziemniaki miękkie natychmiast podać zupę z siekaną zieloną pietruszką; na płycie postawić wymytą nelsonkę napełnioną czystą wodą, przykryć. Wodę tę użyć do zmywania. Na przygotowanie tego obiadu zużyto 0,70 kilowatogodzin.

INTUICJA KOBIECA

ALINA G.

Pan Wacław wrócił do domu późnym wieczorem. Zmęczenie, cóż za zmęczenie! Twarz ma szarą, oczy matowe, niemal bez wyrazu. Zrzuca z siebie kapelusz i palto zakurzone po całodziennej jeździe autobusem i koleją, po włóczędze ulicami okolicznych miasteczek. Obie dłonie przyciska do skroni, jakby chciał podtrzymać ciężar głowy przepełnionej chaosem akwizycyjnych zdań, formułek, wyrazów. Za lada podmuchem mimowolnych wspomnień wirują one w zmęczonym mózgu, jak garście confetti, poderwane wiatrem z pyłu ulic.

Pan Wacław chce odpocząć. Chce obmyć się z kurzu, wypić herbatę, a potem spać! Gdyby tak ciepła woda... Zimna nie usuwa dostatecznie brudu. Trudno! Cóż za marzenia!... Nie będzie przecież rozpalał ognia w kuchni. Zdobywa się na energję i po chwili pluska się już w zimnej wodzie. Ale irytacja jego wzrasta w miarę uświadamiania sobie, że głodny musi pójść spać. Mógłby wprawdzie zjeść kawałek chleba, ale on ma właśnie ochotę na gorącą herbatę.

Gdyby tak mieć służącą, a nie posługaczkę... Myśl ta wydaje mu się jednak natychmiast niedorzeczna. Cóż jest do roboty u samotnego człowieka, który tak rzadko bywa w domu? I nagle ten dom wydał się panu Wacławowi pozbawiony wszelkiej wartości.

— Nawet zjeść nie mogę, kiedy mi się podoba!... Głodny, rozgoryczony położył się do łóżka. Mimo zmęczenia nie umiał usnąć. Trapiło go pragnienie jakiejś reformy. Dość miał już restauracyjnego życia. Z natury swego zajęcia był na nie narażony, ale chociaż w wolnych chwilach pragnął mieć dom, prawdziwy dom. Długo pan Wacław rozmyślał nad swoim losem, aż wreszcie ozwała się w nim zrazu cichutko, potem coraz głośniej tęsknota za małżeństwem. W półświadomej wyobraźni majaczyła mu postać jakiejś żony, dobrej gospodyni, stwarzającej mu wygodny dom. Aż wreszcie zapadł w kamienny sen. Szereg następnych dni nie opuszczała pana Wacława myśl o żonie. Dotychczas pragnął miłości i czekał jej bez wysiłku, pewny jej nadejścia. Sądził, że tęsknota za małżeństwem powinna powstać, jako wyraz prawdziwego uczucia. Aż nagle spostrzegł ze zdumieniem, że jest inaczej. Dom, pozbawiony nawet możności zaspokojenia głodu — coraz więcej go drażnił. Wolne chwile spędzał młody człowiek u znajomych, w kawiarni, restauracji. Obserwował każdą kobietę, zadając sobie mimowolne pytanie:

— Może to ta?...

Ilekroć jednak zbliżał się do jakiejś miłej i ładnej dziewczyny — częstsze rozmowy z nią przynosiły rozczarowania. Jakżeż mógł starać się o Julę, gdy spostrzegł, że poluje na dobrą partję? Hela była ładna, ale za to beznadziejnie głupiutka. O czem rozmawiałby z nią pan Wacław w wolnych chwilach? Krysia miała inteligencję, ale jej stosunek do chorej babki zdradzał egoizm i wyrachowanie.

Dość miał już restauracyjnego życia.

Aż wreszcie któregoś dnia pan Wacław wrócił do siebie szczerze zadowolony. W jednem miasteczku poznał córkę doktora. Panna Aniela, szatynka, o rozumnych oczach — miała w sobie tyle słodyczy, że młody człowiek zdecydował się pojąć ją za żonę. — Byle się zgodziła — myślał z niepokojem. — Coprawda nie znam jej dobrze, może jest inna, niż się wydaje...

Postanowił sobie przez dłuższy czas obserwować jej charakter, lecz ilekroć w domu doznał niewygód — zagłuszał w sobie wszelkie obawy.



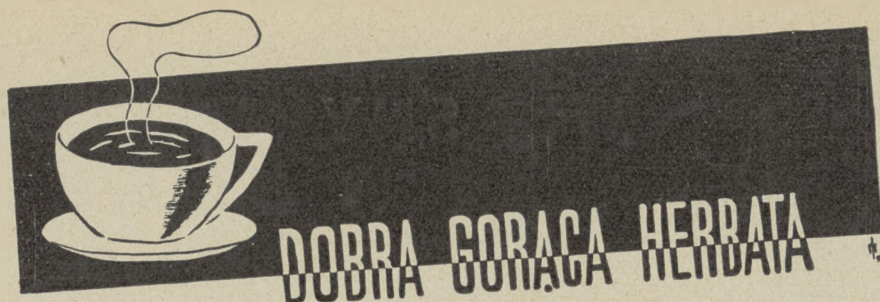
Marzył o żonie, dobrej gospodyni.

— Ożenię się z nią i koniec! Będę miał nareszcie kogoś w domu. Ale ja jej przecież nie kocham, niepokoiły go wyrzuty sumienia. Usprawiedliwiał się jednak przed sobą, że nie będzie to przecież małżeństwo z wyrachowania, bo panna biedna, ani z rozsądku, bo mu się naprawdę podoba więcej, niż Jula, Krysia, Hania...

Nadszedł dzień ostatecznej decyzji. Pan Wacław gorączkowo załatwiał interesy w miasteczku, gdzie mieszkała przyszła jego żona. Gdy wieczorem znalazł się z nią sam na sam w małym saloniku — opanowały go znów refleksje. Owszem, czuł pewną tremę przed oświadczynami, ale ani trochę wzruszenia. Deszcz dzwonił w rynnach. Zza otwartego okna wyłaniał się z mroku kwitnący krzew jaśminu. Płynął oszałamiający zapach mokrych kwiatów. W taki wieczór, rozpłakany melodją miłości — pan Wacław z trudem wypowiadał słowa, nieznajdujące w jego sercu właściwego oddźwięku. Wyraziste oczy panny Anieli patrzyły na niego uważnie. Nie dała mu kategorycznej odpowiedzi, obiecując uczynić to później. Subtelnie, dyskretnie poczęła wypytywać pana Wacława o warunki jego życia. Ze skupieniem słuchała zwierzeń. Zrzuciwszy ciężar oświadczyn — młody człowiek z całą swobodą opowiadał o samotnym domu, pozbawionym wygód, o męczącem, niezdrowem życiu restauracyjnem. Mówił, mówił, aż póki ojciec panienki, poważny doktór, nie wszedł do pokoju, znacząco patrząc na zegarek.

Przez trzy dni pan Wacław oczekiwał odpowiedzi. Trzy dni czuł się dziwnie nieswojo. Nie wiedział sam, czego pragnie. Wreszcie z poczty przyniesiono mu list i paczkę. Z bezbarwnym uśmiechem rozerwał kopertę i czytał:

„Długo myślałam, zanim postanowiłam dać panu odpowiedź odmowną. Budziło się już we mnie uczucie dla pana, ale ja pragnę wzajemnej miłości, a pan mnie ceni i lubi, ale nie kocha. Tęskni pan za wygodnym domem i dlatego chce pan mieć żonę. Nie zdaje sobie pan widać sprawy, że nierównie więcej straciłby pan, niż zyskał. Zyskałby pan gospodynię, być może, miłą i rozumną, straciłby pan jednak nazawsze możność związania swego losu z kobietą, którą naprawdę obdarzy pan miłością. Jestem panu szczerze życzliwa, nie wykorzystam więc chwili lekkomyślności... Przesyłam imbryk i płytkę elektryczną, które uniezależnią pana od pomocy kobiety, zapewniając maximum wygody, przy minimum wysiłku. Będzie pan miał gorącą herbatę, kiedy tylko pan zechce. Gorący posiłek przyrządzi pan sobie sam bez trudu, czysto i szybko. Sądzę, że dzięki tym sprzętom przestanie pan tęsknić za żoną — gospodynią, a w odpowiedniej chwili pozna pan szczęście małżeństwa z miłości".



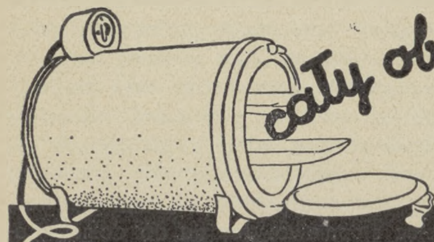
Niezawsze herbata ma należyty aromat i smak. Zależy to przedewszystkiem od umiejętności naparzenia i oczywiście, od właściwości użytej wody. Niestety, na skład chemiczny wody nie mamy wpływu. Ale mając nawet najlepszą wodę można nie umieć zrobić prawdziwie smacznej i aromatycznej herbaty.

Podamy kilka wskazówek, opartych na doświadczeniu dobrych gospodyń.

Musimy pamiętać, iż woda powinna być zawsze świeżo zagotowana. Przegotowana i trzymana przez czas dłuższy na ogniu nie nadaje się do naparzania, gdyż herbata wtedy traci swój właściwy smak. Naparzać herbatę winno się zawsze przed każdorazowem podaniem jej. Odgrzewana nie posiada ani smaku, ani aromatu, cenionego przez smakoszów herbaty.

Oto kolejność czynności przyrządzania herbaty w **imbryku elektrycznym.** Nalewamy więc świeżej wody do imbryka i włączamy prąd, poczem myjemy naczynie do naparzania, stawiamy je na imbryku i podgrzewamy narazie puste. Gdy woda już głośno szumi, zanim zacznie wrzeć, wyłączamy prąd i ciepło nagromadzone w oporniku, wystarczy do zagotowania wody. Gotującą się wodą sparzamy imbryczek, nasypujemy suchej herbaty, zalewamy ją wrzątkiem, mieszamy napój łyżeczką i stawiamy imbryczek z esencją na parze, by dobrze naciągnęła. Herbata winna „naciągać" 6—8 minut.

Można na chwilę jeszcze raz włączyć prąd, jeżeli ktoś lubi bardzo gorącą herbatę, ale nie należy już wody zagotowywać.



cały obiad z piekarnika elektrycznego

Jadłospis:

Zrazy à la Nelson
Kaszka krakowska
Kompot ze śliwek.

Zakupy:

½ kg polędwiczek wieprzowych
5 dkg grzybów suszonych
1 duża cebula
½ kg kartofli
⅛ kg śliwek francuskich
2 łyżki masła
2 łyżki śmietany.

Naczynia kuchenne: 3 rondelki.

Przygotowanie: Polędwiczki obmyć, pokrajać w cienkie plasterki, natrzeć cytryną i posolić, dodać trochę pieprzu. Do rozgrzanego rondla z masłem włożyć mięso, grzyby (przedtem namoczone na 2 godz. w gorącej wodzie i drobno pokrajane), cebulę pokrajaną i oparzoną. Po 30 min. duszenia się mięsa włożyć kartofle, pokrajane w plasterki, oparzone słoną wodą i podlane 2 łyżkami śmietany.

Kaszkę opłókać, włożyć do rondla, zalać gorącą wodą, dodać 1 łyżkę masła i szczyptę soli.

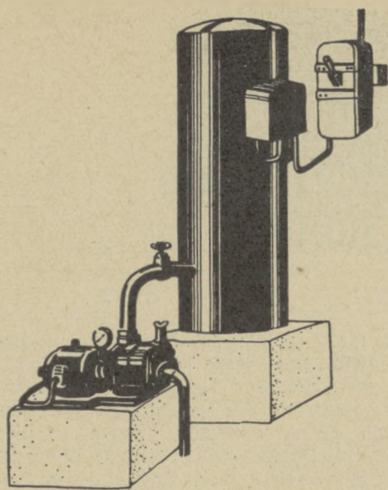
Kompot. Śliwki namoczyć w gorącej wodzie na 2 godziny, obmyć, włożyć do rondelka, zalać 4 łyżkami gorącej wody, wcisnąć trochę soku z cytryny i wsypać 2 — 3 łyżki cukru.

KOLEJNOŚĆ I CZAS CZYNNOŚCI.

Godz.	Czynność kucharska	Położenie przełącznika.
12,00	Wstawić rondelek z masłem do rozgrzania i kompot.	pełny prąd (3)
12,20	Włożyć do rondla mięso, grzyby i cebulę. Wstawić kaszę.	pełny prąd (3)
12,50	Włożyć do mięsa kartofle. Kompot wystawić.	pełny prąd (3)
13,00	Zrazy i kasza w piekarniku.	przełączyć na (1)
13,10	Zrazy i kasza w piekarniku.	wyłączyć prąd (0)
13,30	Obiad gotowy.	

Czas zużyty: 1½ godziny.

Zużycie prądu: 1,05 kWh.



WŁASNY WODOCIĄG W DOMU

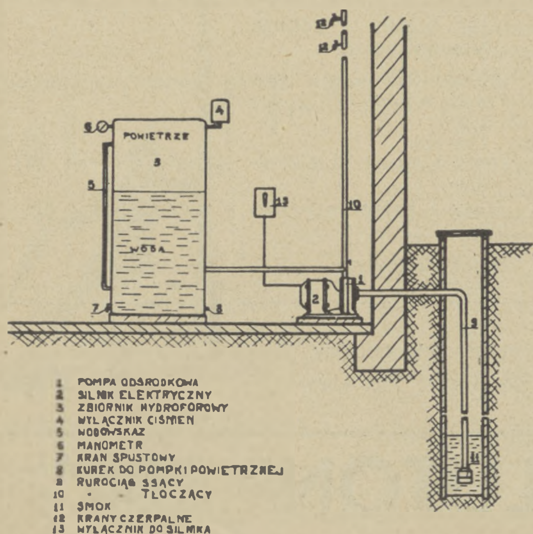
INŻ. CZESŁAW ŻAKIEWICZ.

Brak wodociągów jest jedną z największych bolączek mieszkańców wsi i osiedli podmiejskich, a skromne budżety miast nie pozwalają w obecnych czasach na inwestycje, związane z budową rozległej sieci wodociągowej.

W XX wieku ludzie potrafią jednak wielu rzeczom zaradzić. Nie mogąc korzystać z wodociągów miejskich, zaczęli myśleć nad ulepszeniem i zautomatyzowaniem dotychczas istniejących studni ręcznych. Z pomocą przyszła elektryczność. Do pompowania wody zaprzęgnięto ten najdoskonalszy rodzaj energji, budując zamiast dawniej używanych pomp tłokowych — pompy odśrodkowe, poruszane silnikiem elektrycznym. Dzięki dalszym udoskonaleniom zautomatyzowano całe urządzenie wodociągu domowego tak, że obecnie w nowocześnie urządzonym domu, o ile tylko posiadamy do rozporządzenia energję elektryczną, pobieramy wodę z kranów, lub podlewamy ogród, nie troszcząc się o to, skąd i w jaki sposób woda właściwie się bierze.

Podamy tutaj typowe rozwiązanie samoczynnie działającego wodociągu domowego t. zw. hydroforu.

W piwnicy na małym fundamencie zmontowano pompę odśrodkową (1), sprzężoną na jednym wale z motorkiem elektrycznym (2). Przy małem zapotrzebowaniu wody (do 1500 ltr/godz.) i wysokim stanie poziomu wody w studni, wystarcza mały jednofazowy motorek elektryczny o mocy ok. 0,3 KM, dający się przyłączyć nawet do gniazda wtyczkowego (kontaktu) sieci oświetleniowej. Przy większych zapotrzebowaniach wody, lub trudniejszych warunkach pracy pompy, stosuje się większe zespoły z silnikami 3-fazowemi, o mocy ok. 1 KM.



Pompa jest połączona ze zbiornikiem hydroforowym (3), wykonanym z blachy żelaznej i ocynkowanym, o pojemności 100 — 200 ltr., częściowo napełnionym wodą, częściowo sprężonem powietrzem. U góry zbiornika zmontowano wyłącznik ciśnieniowy (4), który przy wzroście lub spadku ciśnienia w zbiorniku, poza pewną określoną granicę, samoczynnie włącza lub wyłącza silnik pompy.

Zapoznajmy się teraz z działaniem takiego urządzenia. Hydrofor jest napełniony częściowo wodą, częściowo sprężonem powietrzem i przy pewnej górnej granicy ciśnienia np. 2 atm. wyłącznik ciśnieniowy samoczynnie wyłączył silnik pompy. Jeżeli teraz odkręcimy jeden z kranów (12) i pobierzemy np. kilka szklanek wody, to ciśnienie hydroforu spadnie nieznacznie, nie osiągając jeszcze dolnej granicy ciśnienia, przy której wyłącznik ciśnieniowy uruchamia pompę. Jeżeli w ten sposób kilkakrotnie pobierzemy wodę, lub będziemy podlewać ogród, zapas wody zbiornika będzie się wyczerpywać, a ciśnienie, spadając stopniowo, dojdzie do dolnej granicy, przy której pompa zostanie uruchomiona. Pompa będzie pracować tak długo, aż tłoczona do hydroforu woda spręży powietrze np. do ciśnienia 2 atm.

Zapas wody w hydroforze ma na celu ograniczenie zbyt częstego uruchomiania pompy, nawet przy najmniejszem zapotrzebowaniu wody, przez co osiągamy oszczędność na prądzie i mniejsze zużycie samoczynnych wyłączników.

Cząsteczki powietrza są często porywane z hydroforu podczas przepływu wody, co pewien okres czasu (np. co kilka tygodni) należy więc dopompować powietrza do zbiornika przy pomocy pompki ręcznej.

Można też na przewodzie, doprowadzającym wodę, zmontować dyszę, która podczas pracy pompy samoczynnie dopompowuje powietrze do hydroforu.

Z tego krótkiego opisu widać, iż działanie własnego wodociągu z urządzeniem hydroforowem jest nadzwyczaj proste, niezawodne w działaniu i nie obciąża niepotrzebnie konstrukcji domu ciężkim zbiornikiem wody na strychu. Również i względy higjeny przemawiają za tego rodzaju urządzeniem, gdyż stwarza ono obieg wody całkowicie zamknięty, niedostępny dla kurzu i bakterji.

Cena takiego urządzenia wynosi od 650.— do 1000.— zł., zależnie od typu i warunków płatności.

Koszt eksploatacji własnego wodociągu jest bardzo różny, zależny od zapotrzebowania wody. Dla przykładu wzięto zużycie z 20-tu instalacyj podmiejskich z małemi ogródkami, posiadających pracujące urządzenia hydroforowe i otrzymano miesięczne zużycie prądu ok. 10 — 20 kWh, co przy cenie np. 30 gr/kWh wynosi od 3.— do 6.— zł. miesięcznie.





ŚWIEŻY POWIEW

Imieniny pani... Kwiaty świeże, zroszone, dopiero co ofiarowane z uśmiechem życzeń omdlewają w dusznej, gorącej atmosferze salonu. Nastrój senny... Różnobarwne lody, perlista lemoniada chłodzą tylko na chwilę. Humor przygasa... Rozmowa nie toczy się, lecz wlecze.

— Och, jak gorąco! — wyrywa się westchnienie, którego nikt nie słyszy, bo każdy zagłusza je własnem indywidualnem zdaniem: — Och, jak gorąco!...

— Zabójcza temperatura — podejmuje aktualny temat pani domu.

Wzrok wszystkich uderzył w szklaną rurkę termometru, gdzie upał bezczelnie kreślił wgórę pionową linję. Zda się, że wszystkie ciężkie westchnienia, znużonych gorącem ludzi, starały się zetrzeć w proch ten symbol skwaru. Ale szary, cienki słupek rtęci nie chciał się skurczyć.

Nudno... Brydż staje się grą automatów, wyrzucających karty. Upał uśmiercił szlema. Wśród brydżystów atmosfera anormalna: nikt nikomu nie wymyśla!

Projekt tańców odrzucono z oburzeniem. Też pomysł! Trudno wytrzymać w niskim pokoju pełnym gości. Nowoczesny system budowania nie miał chyba nigdy więcej wrogów. Okna otwarte, a tak duszno, tyle dwutlenku węgla! Gdzie się podziało powietrze?!...

— Ta sama temperatura na dworze i w pokoju, mówi ktoś posępnie. — Nie wytwarza się ruch powietrza.

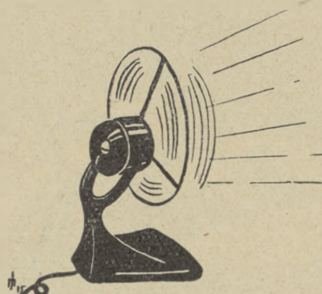
Nagle pani domu jednym ruchem ręki włączyła prąd elektryczny w wentylator skromnie ukryty za firanką. Rozległ się szum, a gęsta czuprynka małej Zosieńki, przyglądającej się ciekawie metalowym skrzydłom — zwichrzyła się złocistą burzą. Orzeźwiające fale powietrza wtargnęły do dusznego pokoju.

— Dlaczegóż dopiero teraz? — zawołało parę głosów. — Cóż za rozkoszny powiew!

— Naprawdę, trudno w lecie żyć bez wentylatora — stwierdził ktoś, przeglądając w duchu pozycje swego budżetu.

— I w zimie jest on konieczny — objaśniła pani domu. Podczas dużego mrozu bardzo wyziębła się mieszkanie, gdy okna długo otwarte. A wentylator szybko wymienia w pokoju powietrze.

I jakgdyby nagle rozsunęły się ściany domu, odsłaniające perspektywy na bezkresne morze, ludzkie twarze rozpromieniły się uśmiechem, a w oczach zamigotał błysk młodzieńczej radości życia.





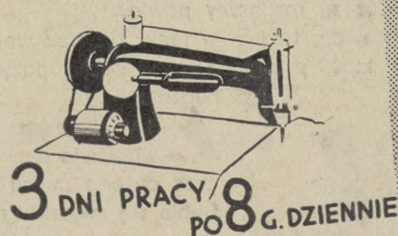
Gęsta czupryna małej Zosieńki zwichrzyła się złocistą burzą



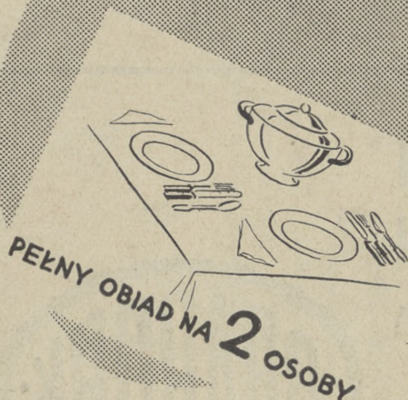
CO MOŻE W DOMU













JAN MUCHARSKI – 35

WYDAWCA: W Imieniu Związku Elektrowni Polskich Inż. Mieczysław Kuźmicki. REDAKTOR: Inż. Stan. Gołębiowski

S. A. Z. G. „Drukarnia Polska", Warszawa, Szpitalna 12. Tel. 5.87-98
w dzierżawie Spółki Wydawniczej Czasopism. Sp. z o. o.